

Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

**INFORMATION A L'ATTENTION
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES**

Mercredi 20 Mars 2024

Rillette de thon
Sauté de bœuf provençal
Coquille au beurre/Poêlée asiatique
Carré ½ sel bio / Fromage
Purée de fruits

La viande utilisée dans la confection de ce menu a été contrôlée lors de sa réception au sein de la Cuisine Centrale du SIREC et est conforme à la réglementation en vigueur sur la traçabilité de la filière viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

**Lardons fumés
au bois de hêtre**

Ingredients - Ingrédients
Poirine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de glucose, acidifiants : acétate de sodium et lactate de potassium, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.
Transformé en France à partir de viande d'origine UE

BOURG COL/BCO BF 40/60 SV2K NA
VBF-COLLIER/BASSE COTE-VIANDE NOUVELLE AQUITAINE

1,992 Kg

Conditionné le : 13/03/2024
A consommer jusqu'au : **21/03/2024**

Lot : 94113179
Ne : FRANCE
Eleve : FRANCE
Abattu : FRANCE
87-085-001
Decoupe : FRANCE
FRANCE 33-167-002 87 085 006

A conserver entre 0 et +4°C
A consommer cuit

BOURG COL/BCO BF 40/60 SV2K NA
VBF-COLLIER/BASSE COTE-VIANDE NOUVELLE AQUITAINE

2,000 Kg

Conditionné le : 14/03/2024
A consommer jusqu'au : **28/03/2024**

Lot : 94113855
Ne : FRANCE
Eleve : FRANCE
Abattu : FRANCE
87-085-001
Decoupe : FRANCE
FRANCE 33-167-002 87-085-006

conservé entre 0 et +4°C
consommer cuit

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ